



ZUCCARDI Q CABERNET 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 msnm.
Textura del suelo: Areno-limo- arcilloso.
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1250 msnm. / 4035 ft
Textura del suelo: Areno-limo- arcilloso

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante la tercera semana de Abril.

ALCOHOL 14.6% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.00% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.60 g/l

VINIFICACIÓN Selección de racimos, descobajado, selección de granos y gentil molienda. Vinificación clásica en tinto con levaduras indígenas con una suave extracción por *delestage* y *pigeage*. Maceración sobre los orujos de 25 días. 12 meses en barricas de roble francés tostado medio.

NOTAS DE CATA Color púrpura intenso.

Gran intensidad aromática con notas de fruta roja y negra madura como arándanos y casis. La crianza en barrica aporta un intenso especiado, y una gran complejidad

Boca con muy buen cuerpo, taninos firmes y maduros. Final largo y persistente.

Sebastian Zuccardi, Winemaker